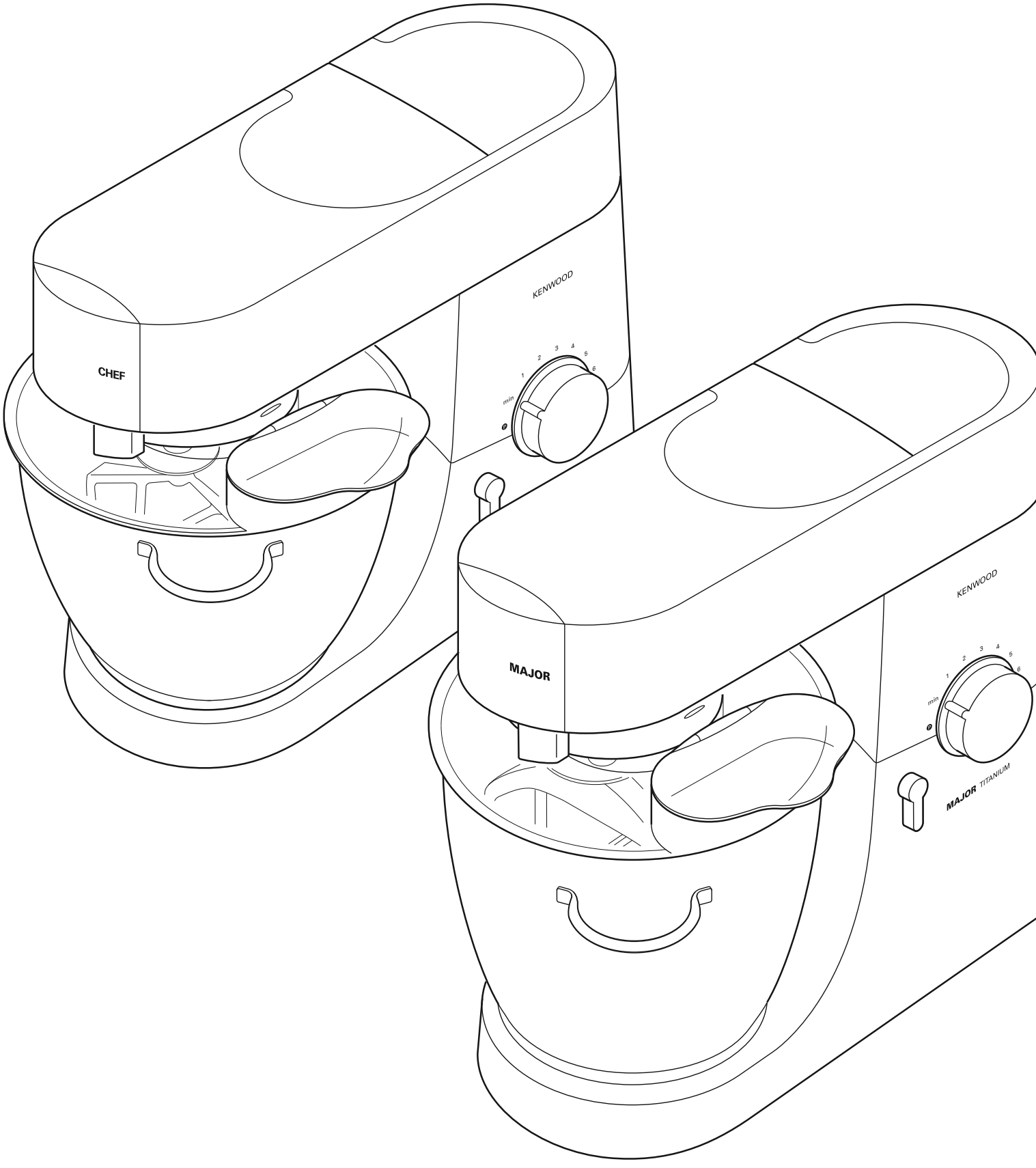
Chef and Major
KM010 – KM020 series



KENWOOD

EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

Kenwood

English

page 3 **instructions**

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

page 12 **mode d'emploi**

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.
Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

sieten 21 **bedienungsanleitung**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Nederlands

blz. 41 **instructies**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see ‘service’, page 9.
- Never operate the mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 5.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Remove all packaging.
2 Wash the parts: see ‘care and cleaning’, page 9.
3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

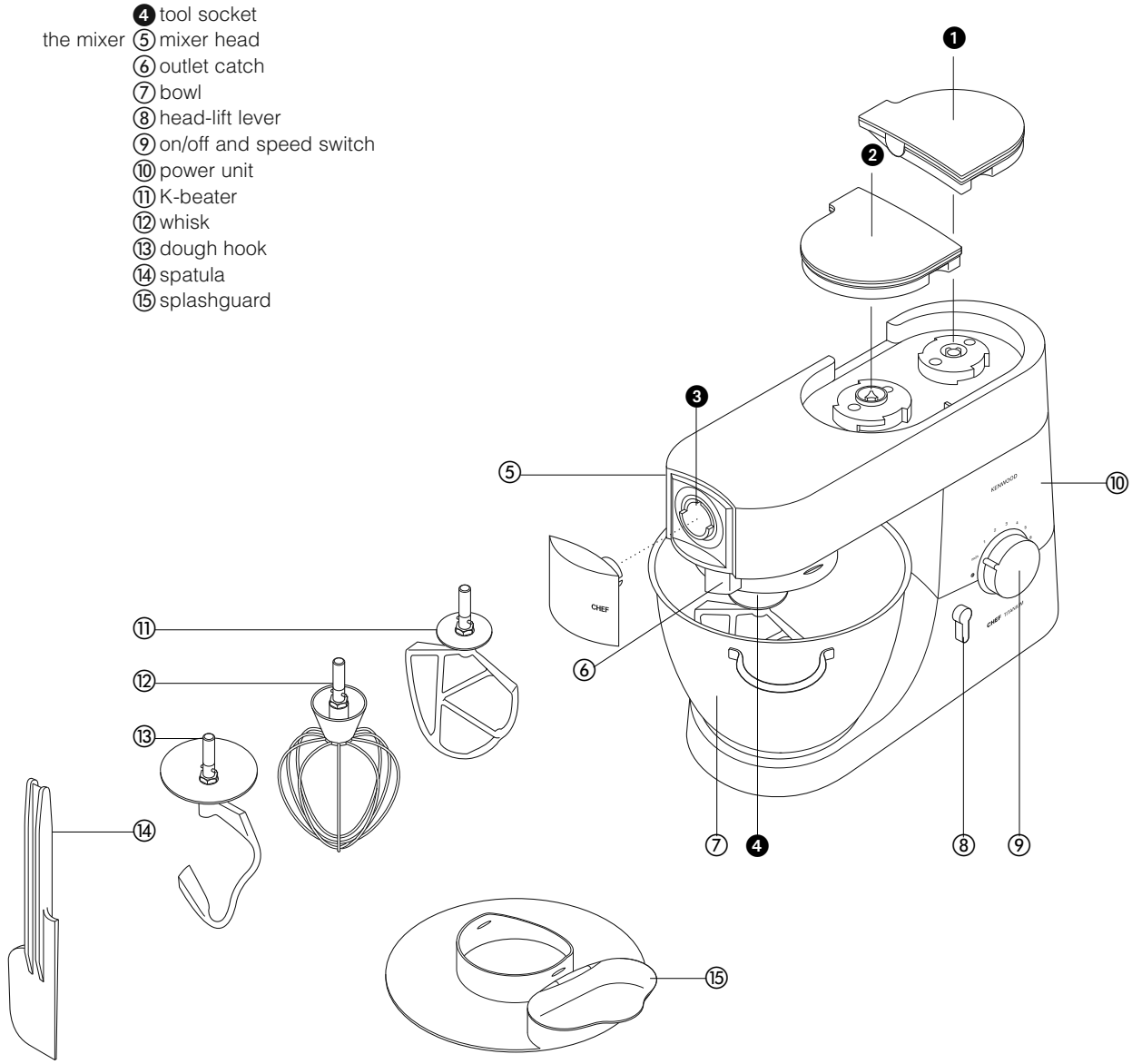
901607 nl-en-fr-de ma 2012

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets
- ❶ high-speed outlet
- ❷ medium speed outlet
- ❸ slow-speed outlet
- ❹ tool socket

the mixer
- ⑤ mixer head
- ⑥ outlet catch
- ⑦ bowl
- ⑧ head-lift lever
- ⑨ on/off and speed switch
- ⑩ power unit
- ⑪ K-beater
- ⑫ whisk
- ⑬ dough hook
- ⑭ spatula
- ⑮ splashguard



EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

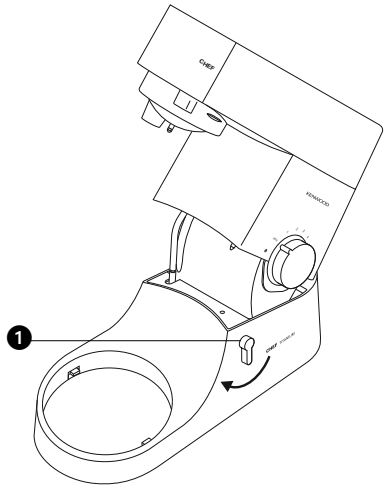
the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook • For yeast mixtures.

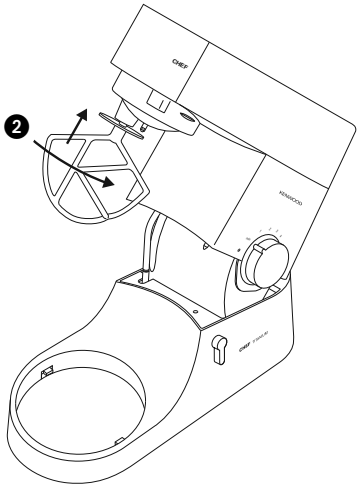


to use your mixer

1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.

to insert a tool
2 Push up till it stops ❷ then turn.
3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
4 Turn the head-lift lever clockwise and lower the mixer head till it locks.
5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
• Switch to pulse Ⓟ for short bursts.

to remove a tool
6 Turn and remove.



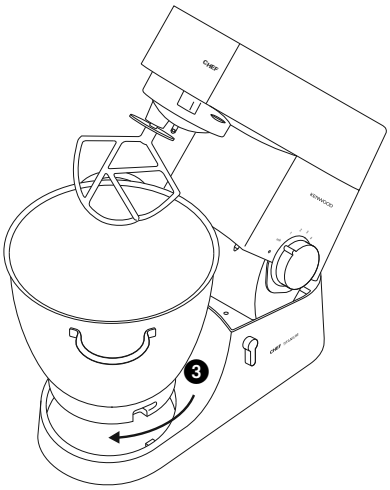
hints
• Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
• Eggs at room temperature are best for whisking.
• Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
• Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

important
• Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
• If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
• The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 12	16

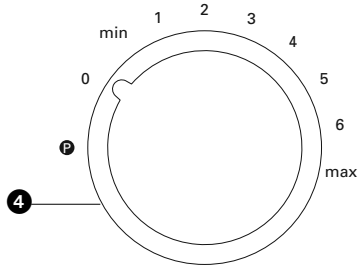


speed switch ❹

K-beater
• **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
• **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
• **folding in flour, fruit etc** Min - 1
• **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
• **rubbing fat into flour** min - 2.

whisk • Gradually increase to 'max'.

dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.



for **cleaning** see page 9

901607 nl-en-fr-de ma 2012

troubleshooting

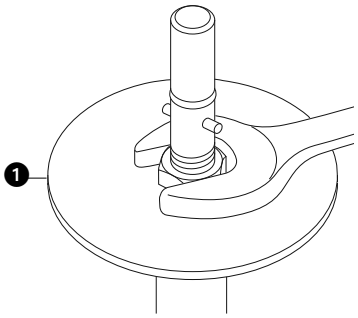
problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution

- Adjust the height. Here's how:

1 Unplug.
2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
3 Hold it, then loosen the nut ❶
4 Lower the mixer head.
5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❷
6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.

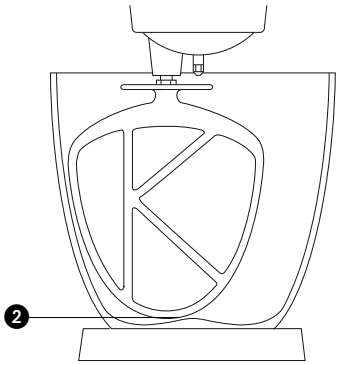


problem

- The mixer stops during operation.

solution

- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.

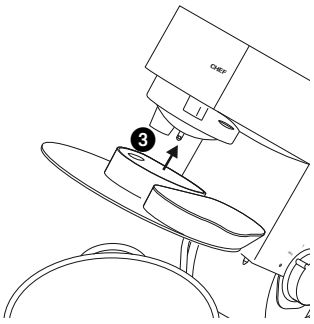


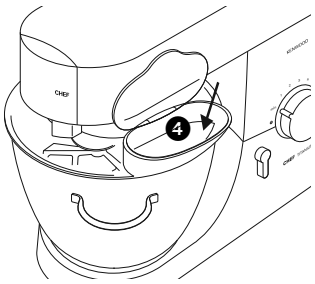
to fit and use your splashguard

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❸ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ❹.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

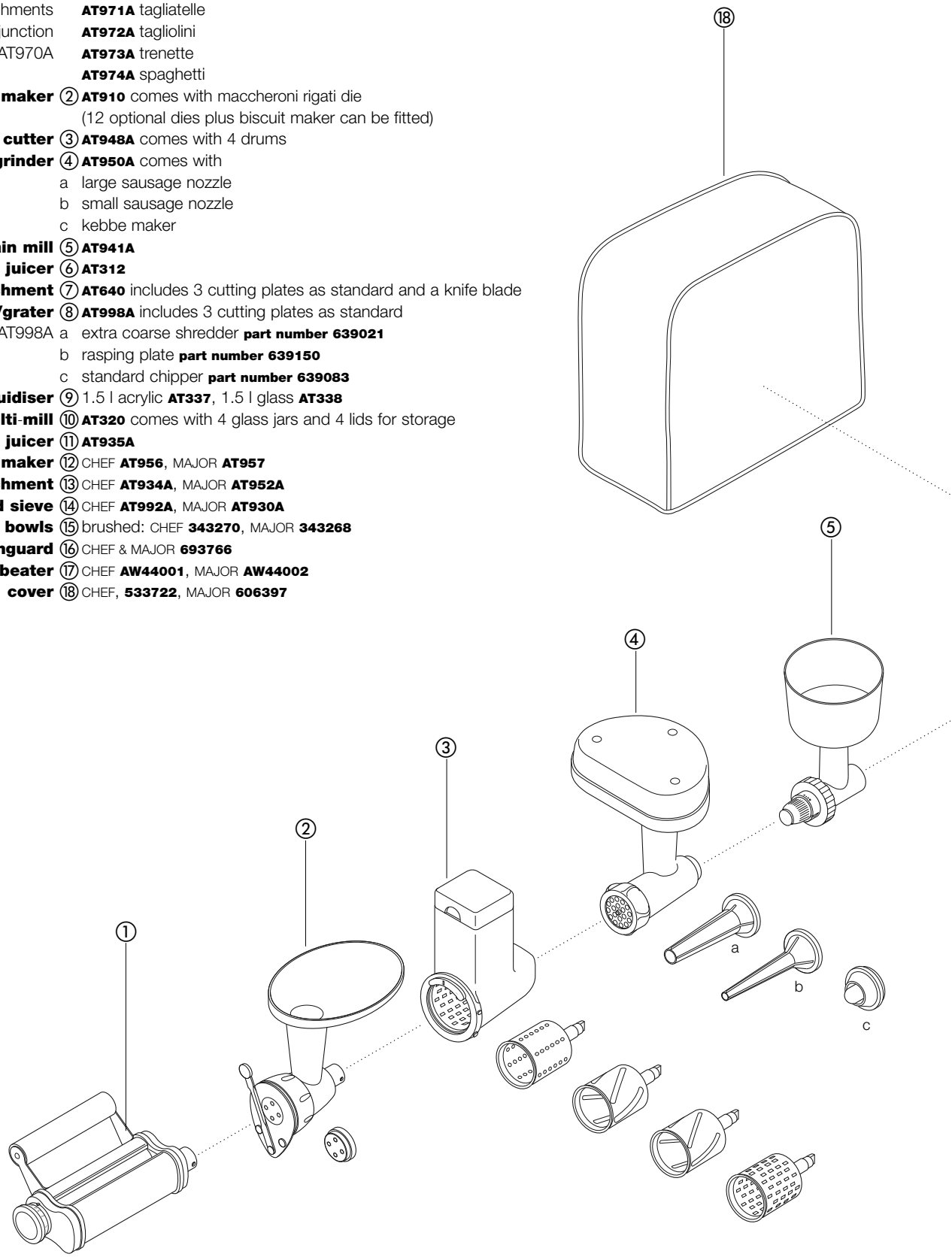




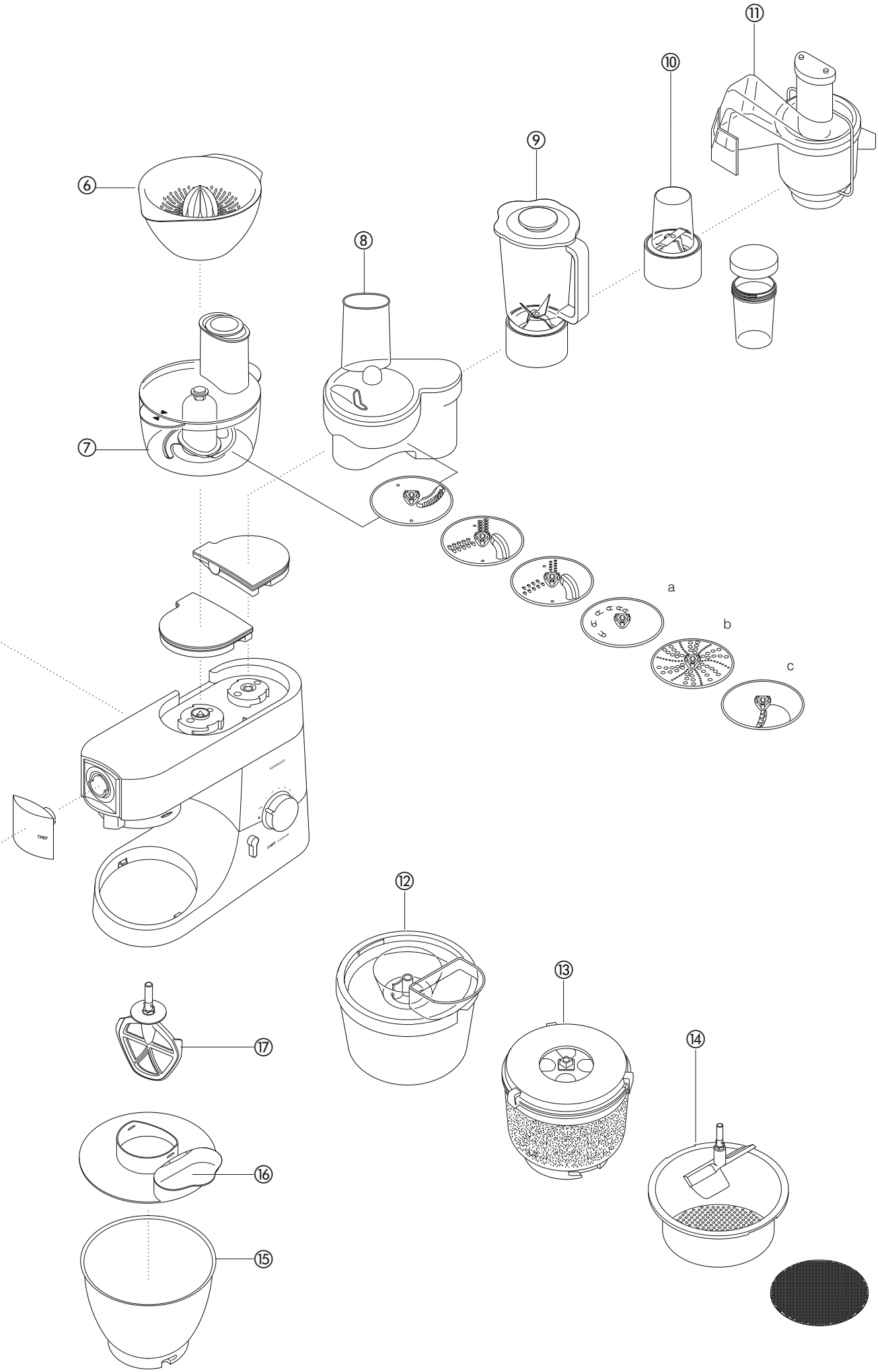
the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment	attachment code
flat pasta maker	① **AT970A**
additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pasta maker	② **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
roto food cutter	③ **AT948A** comes with 4 drums
multi food grinder	④ **AT950A** comes with a large sausage nozzle b small sausage nozzle c kebbe maker
grain mill	⑤ **AT941A**
citrus juicer	⑥ **AT312**
food processing attachment	⑦ **AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade
pro slicer/grater	⑧ **AT998A** includes 3 cutting plates as standard
optional plates for AT998A	a extra coarse shredder **part number 639021** b rasping plate **part number 639150** c standard chipper **part number 639083**
liquidiser	⑨ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**
multi-mill	⑩ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
non-stop centrifugal juicer	⑪ **AT935A**
ice-cream maker	⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
potato prep attachment	⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
colander and sieve	⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
stainless steel bowls	⑮ brushed: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
splashguard	⑯ CHEF & MAJOR **693766**
flexible beater	⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**
cover	⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012


⑪
⑩
⑨
⑥
⑧
⑦
a
b
c
⑫
⑬
⑭
⑰
⑯
⑮

cleaning and service

care and cleaning

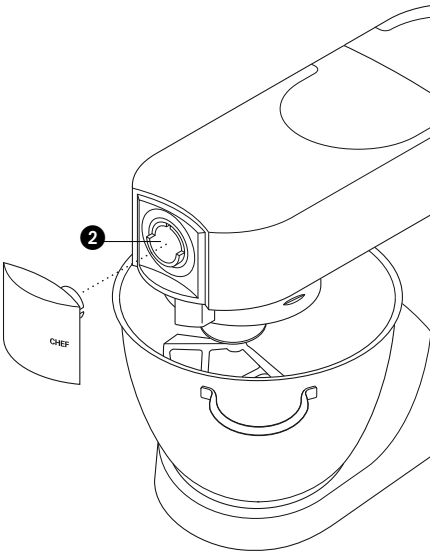
- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet** ❷ when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

tools
- Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
- Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.

splashguard
- Wash by hand, then dry thoroughly.



service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

Contact the shop where you bought your machine.

recipes

See important points for bread making on page 5.

white bread *stiff British-type dough*

ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
- 15ml (3tsp) salt
- 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
- 750ml (1¼pts) warm water: 43˚C (110˚F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) cold water
- 25g (1oz) lard

method
1. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
4. Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
5. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
6. Re-knead for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
8. Bake at 230˚C/450˚F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.

- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

shortcrust pastry

ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water

hint
- Don't overmix

method
1. Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
2. Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
3. Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
4. Cook at around 200˚C/400˚F/Gas Mark 6, depending on the filling.

pavlova

ingredients
- 3 large egg whites
- 175g (6oz) caster sugar
- 275ml (10 fl.oz.) double cream
- fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit

method
1. Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
2. With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
3. Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
4. Place the baking tray into an oven preheated to 150˚C/300˚F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140˚C/275˚F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
5. When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
- 250g (9oz) caster sugar
- 4 eggs
- 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
- 30ml (2tbsp) milk
- 5ml (1tsp) almond essence
- 50g (2oz) ground almonds
- 100g (4oz) self raising flour
- 5ml (1tsp) baking powder
- 50g (2oz) unsweetened cocoa powder

method
1. Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
2. Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
3. Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
4. Divide the mixture between two 20cm/8" cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180˚C/350˚F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
5. Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mousseline filling

ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
- 225ml (8 fl.oz.) double cream

method
1. Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
2. Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
3. When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
4. Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

honey and nut spread using the liquidiser

ingredients
- 25g chopped nuts
- 875g clear honey at room temperature

method
1. Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
2. Blend together using the pulse control for 5 seconds
3. Use as required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 18.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsque la tête est relevée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 14.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

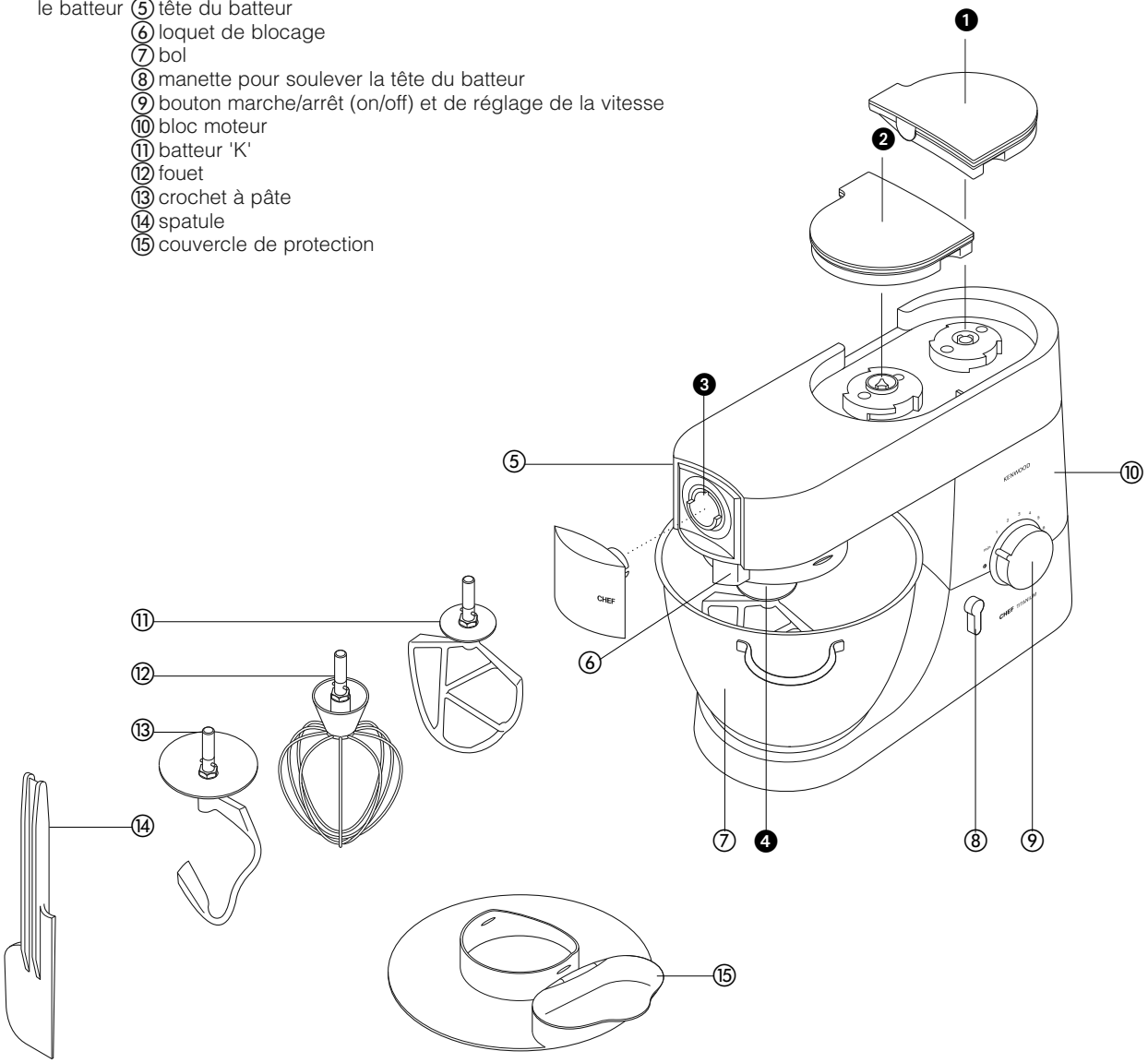
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages.
2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 18: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
3 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

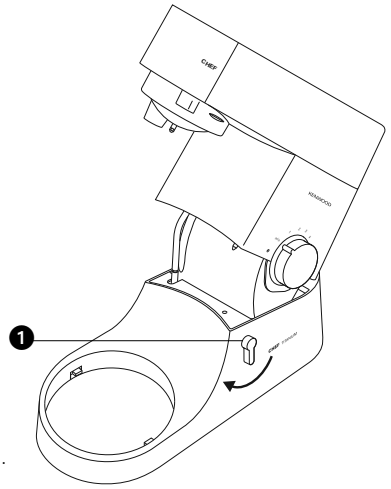
orifices de branchement
des différents accessoires
le batteur

❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie vitesse moyenne
❸ sortie lente
❹ sortie planétaire
⑤ tête du batteur
⑥ loquet de blocage
⑦ bol
⑧ manette pour soulever la tête du batteur
⑨ bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
⑩ bloc moteur
⑪ batteur 'K'
⑫ fouet
⑬ crochet à pâte
⑭ spatule
⑮ couvercle de protection



EMEA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

pour insérer un accessoire 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.

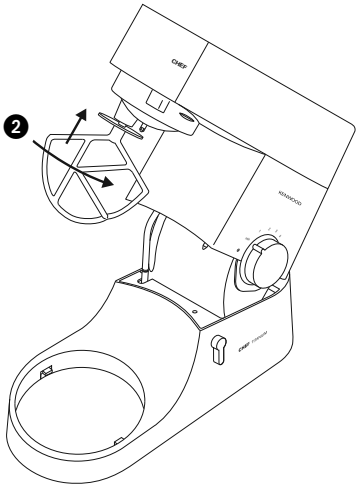
3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸

4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

5 Allumer en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.

• Passez en mode pulsateur Ⓟ pour procéder par brèves impulsions.

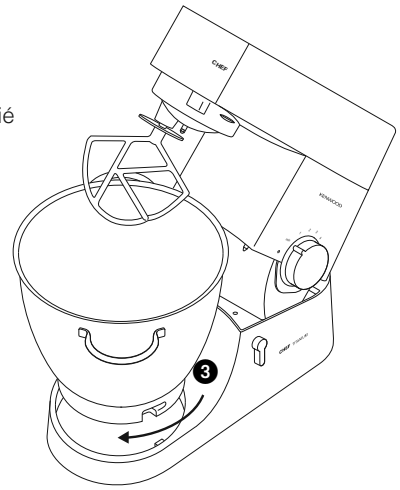
pour retirer un accessoire 6 Tournez et retirez.



astuces
- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

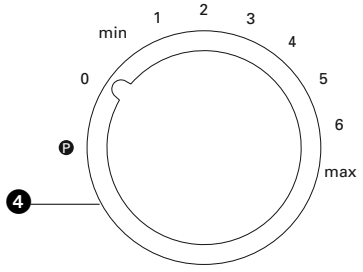
important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.



capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine: 680g	910g
pâte ferme à base de levure	• Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
type anglais	• Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
pâte souple à base de levure	• Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
type continental	• Quantité de farine: 2,5kg	5kg
cake aux fruits	• Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
blancs d'oeufs	• 12	16

vitesses ❹



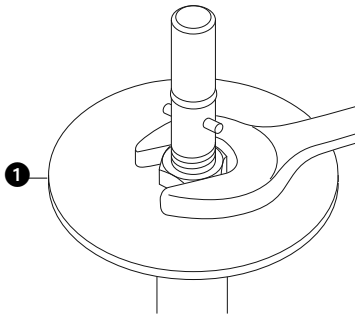
batteur "K"
- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - 'max'.
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 18.

solutionner les problèmes



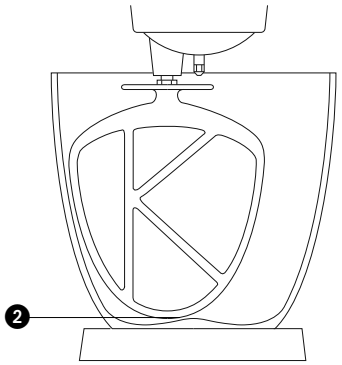
problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution

- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Débranchez l'appareil.
2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. 1
4 Abaissez la tête du batteur.
5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. 2
6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution

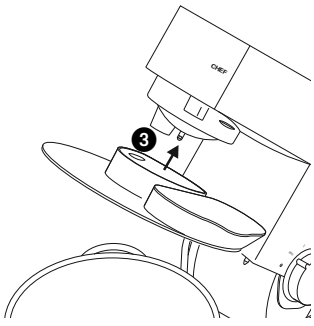
- Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.

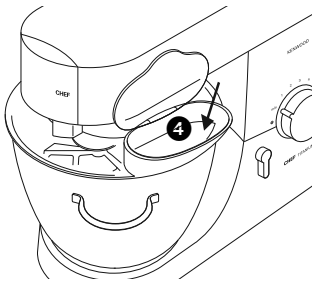
installation et utilisation du couvercle de protection

1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
2 Installez le bol sur le socle.
3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur 3 jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
4 Insérez l'outil nécessaire.
5 Abaissez la tête du batteur.

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection 4.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.

6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.

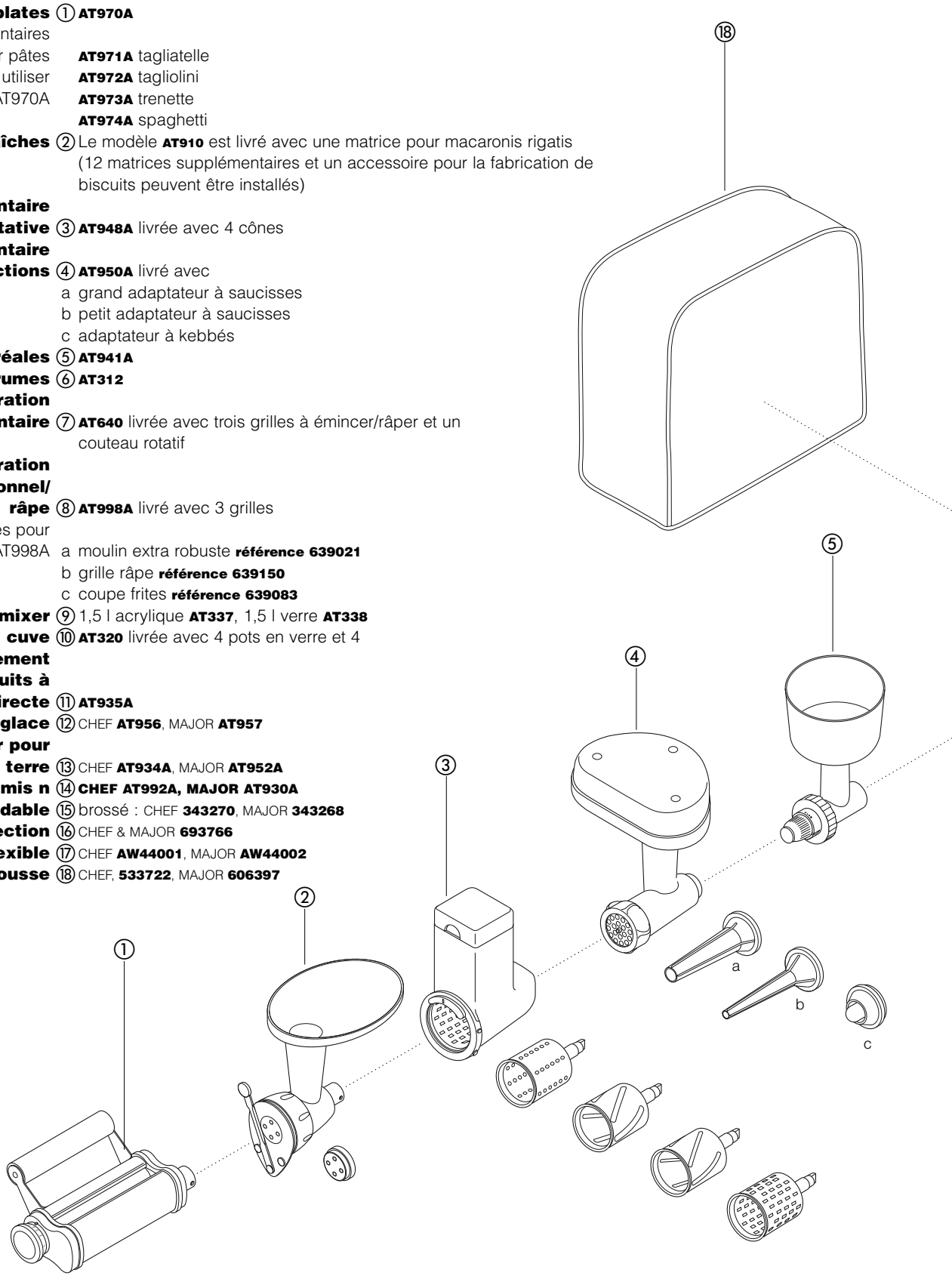


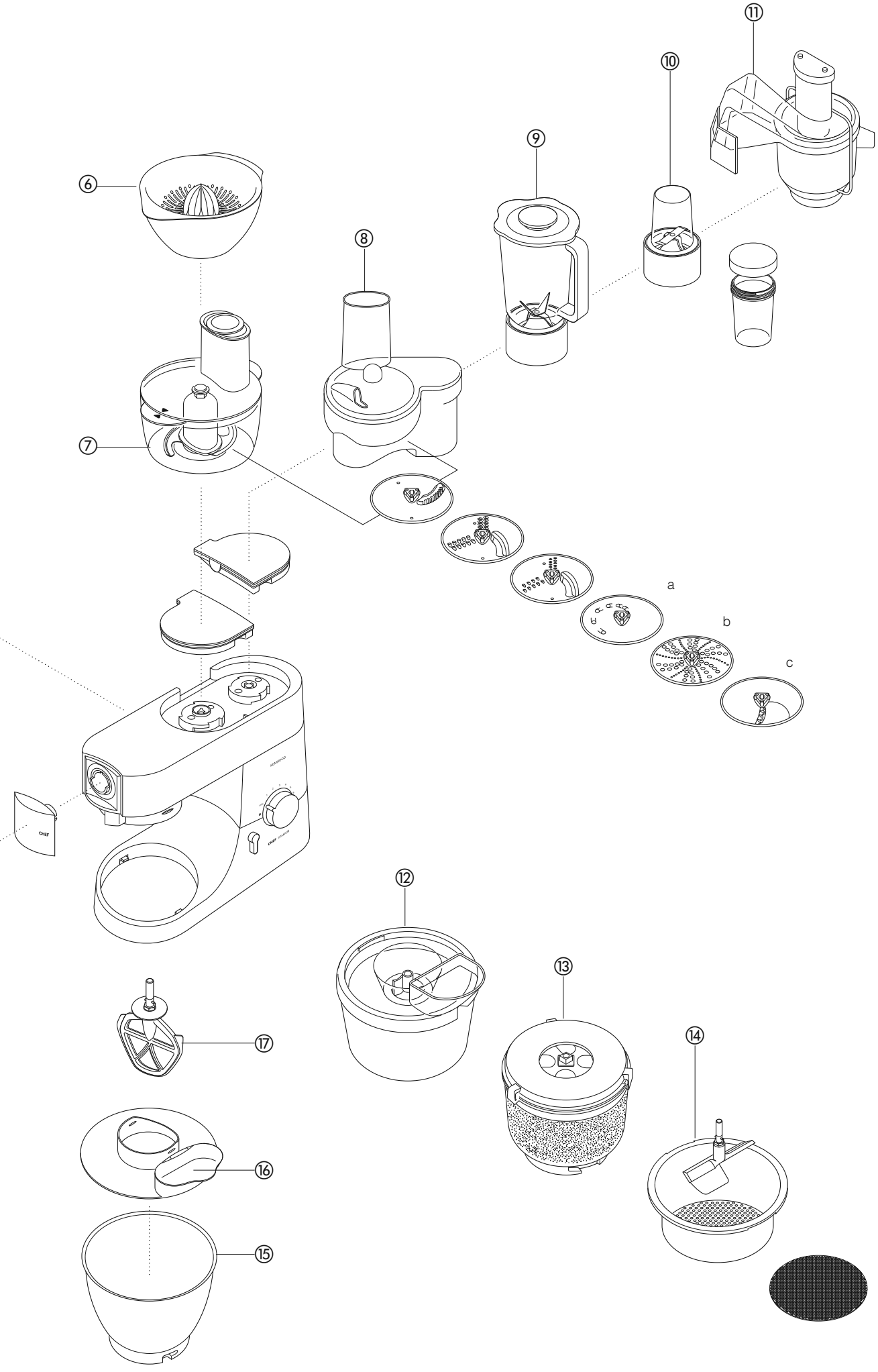


les **accessoires** disponibles

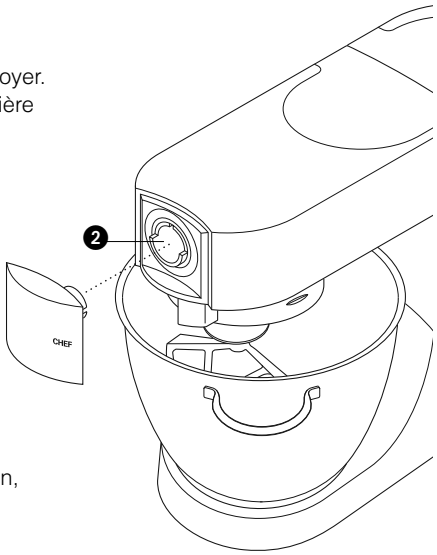
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre specialiste conseil KENWOOD.

accessoire	code accessoire
appareil à pâtes plates	① **AT970A**
accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	② Le modèle **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices supplémentaires et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)
râpe-tambour alimentaire rotative	③ **AT948A** livrée avec 4 cônes
hachoir alimentaire multifonctions	④ **AT950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑤ **AT941A**
presse-agrumes	⑥ **AT312**
cuve de préparation alimentaire	⑦ **AT640** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif
cuve de préparation éplucheur professionnel/ râpe	⑧ **AT998A** livré avec 3 grilles
grilles supplémentaires pour AT998A	a moulin extra robuste **référence 639021** b grille râpe **référence 639150** c coupe frites **référence 639083**
mixer	⑨ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**
mini cuve	⑩ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4 **couvercles de rangement**
presse-fruits à centrifugeuse directe	⑪ **AT935A**
appareil à glace	⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
disque à râper pour pommes de terre	⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
passoire et tamis n	⑭ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**
bols en acier inoxydable	⑮ brossé : CHEF **343270**, MAJOR **343268**
couvercle de protection	⑯ CHEF & MAJOR **693766**
batteur flexible	⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**
housse	⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
a
b
c
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰

nettoyage de l’appareil et service après-vente



entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l’orifice** ❷ lors de la première utilisation. C’est normal, il vous suffit de l’essuyer.

robot, couvercles des orifices
- Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.
- N’utilisez jamais d’abrasifs et n‘immergez jamais dans l’eau.

bol
- ü Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.
- N’utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez le bol à l’écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

accessoires
- Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.
- Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu’à la main, puis entièrement séchés.

couvercle de protection
- Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d’aide concernant :

- l’utilisation de votre appareil
- l’entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 14.

pain blanc *pâte souple type continental*

ingrédients
- 2,6kg de farine ordinaire
- 1,3 litre de lait
- 300g de sucre
- 450g de margarine
- 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
- 6 oeufs, préalablement battus
- 5 pincées de sel

Ces quantités s'appliquent aux modèles Major. Pour les modèles Chef, réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.

méthode
1. Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43˚C.
2. **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
   levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
   autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
3. Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
4. Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
5. Ajoutez le neste de la farine et le stel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
6. Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Faites cuire à 200˚C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
8. Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

pâte brisée

ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode
1. Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
2. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3. Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
4. Faites cuire à environ 200˚C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients
- blancs de 3 gros œufs
- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode
1. Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.
2. Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
3. Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
4. Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
5. Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

délicieux gâteau au chocolat

ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre extra fin
- 4 œufs
- 5 ml de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
- 30 ml de lait
- 5 ml d'essence d'amende
- 50 g de poudre d'amende
- 100 g de farine auto-levante
- 5 ml de levure chimique
- 50 g de cacao en poudre non sucré

méthode
1. Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
2. Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. Éteignez et videz la jatte.
3. Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amende à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amende, la farine tamisée, le levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
4. Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis cuire à 180 ° C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
5. Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

garniture mousseline au chocolat

ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
- 225 ml de crème fraîche épaisse

méthode
1. Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
2. Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
3. Lorsque le chocolat a fondu retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
4. Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

préparation de pâte à tartiner au miel et aux noisettes à l'aide du mixeur

ingrédients
- 25 g de noisettes hachées
- 875 g de miel liquide à température ambiante

méthode
1. Placez les ingrédients dans le mixeur, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
2. Mélangez le tout à l'aide de la fonction pulse pendant 5 secondes
3. Utilisez comme vous le souhaitez.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 27, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Der Mixer darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 23 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem Gebrauch

1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 27, 'Reinigung und Pflege'.
3 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

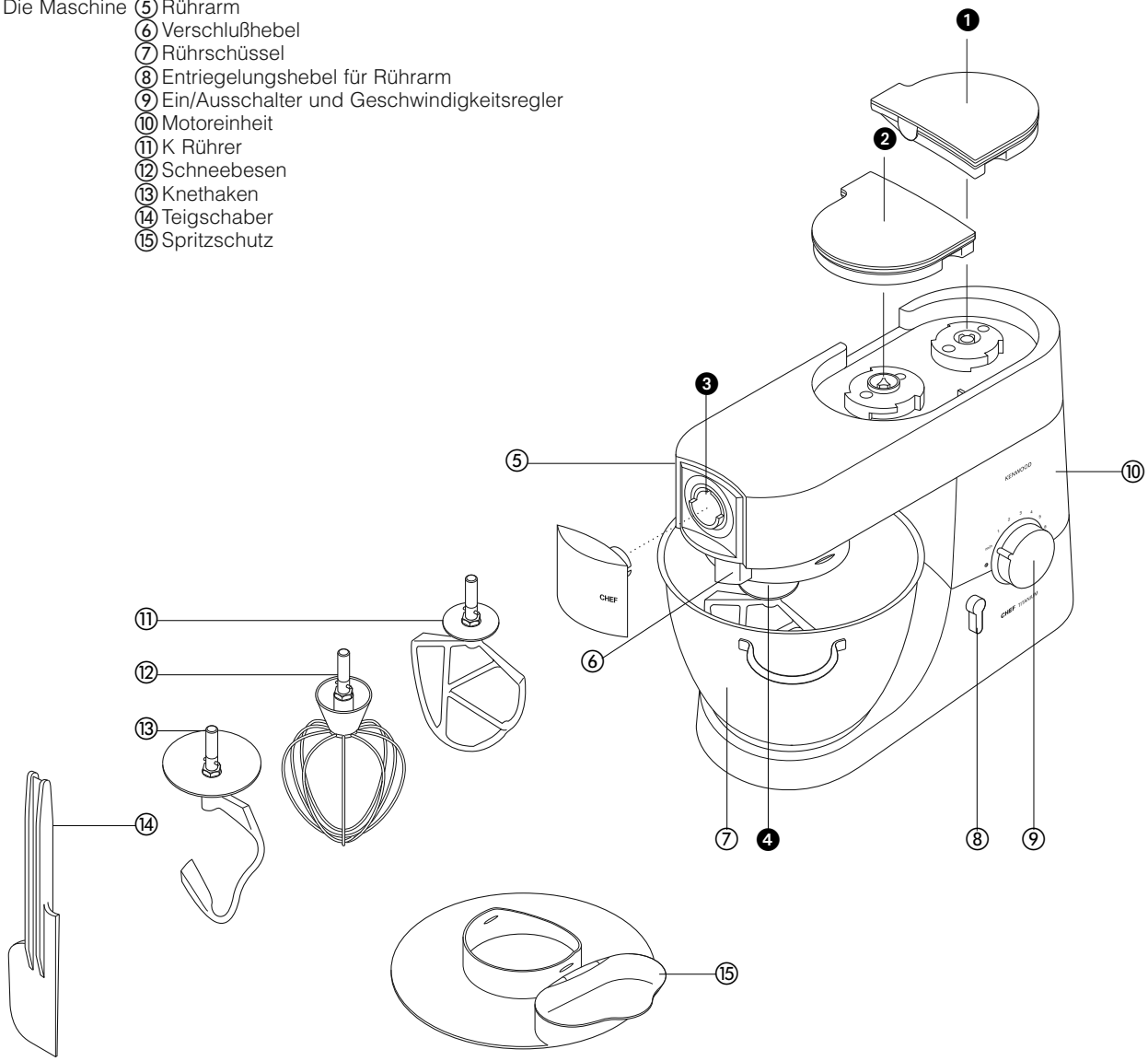
BMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

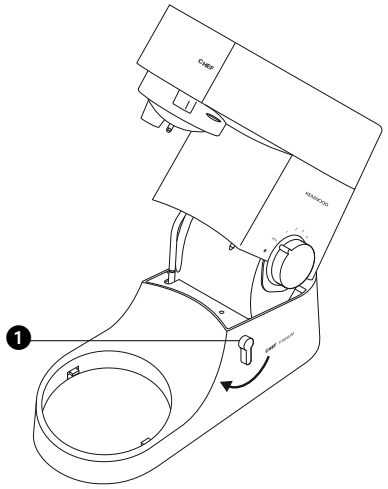
Anschlüsse
1. Hochgeschwindigkeitsantrieb
2. Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
3. Langsamer Antrieb
4. Planetenantrieb

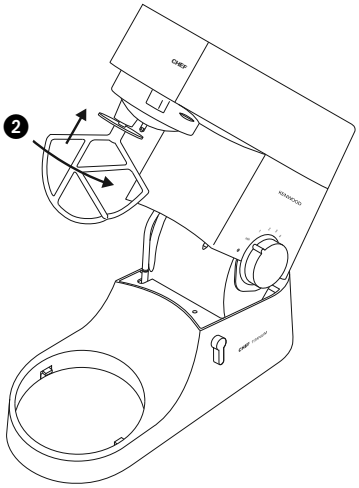
Die Maschine
5. Rührarm
6. Verschlußhebel
7. Rührschüssel
8. Entriegelungshebel für Rührarm
9. Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
10. Motoreinheit
11. K Rührer
12. Schneebesen
13. Knethaken
14. Teigschaber
15. Spritzschutz

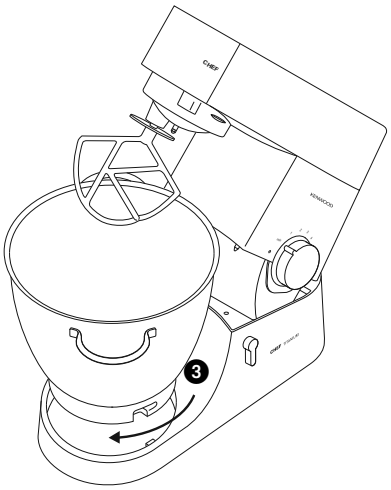


EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

Die **Maschine**







Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig

Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflées usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.

Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

Rührwerkzeug einsetzen

1 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn ❶ drehen und den Mixerkopf nach oben schieben, bis er einrastet.

2 Bis zum Einrasten einschieben ❷ dann drehen.

3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸

4 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten schieben, bis dieser einrastet.

5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.

• Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb Ⓟ stellen.

Rührwerkzeug entfernen 6 Drehen und entfernen.

Tips
- Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
- Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
- Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
- Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

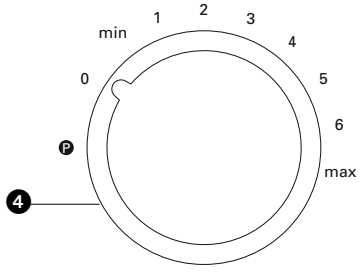
Brotteig

Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
- Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
- Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

	CHEF	MAJOR
Mürbeteig	• Mehlgewicht: 680 g	Mehlgewicht: 910g
Fester Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.36kg	Mehlgewicht: 1.5kg
	• Gesamtgewicht: 2.18kg	Gesamtgewicht: 2.4kg
Weicher Hefeteig	• Mehlgewicht: 1.3kg	Mehlgewicht: 2.6kg
	• Gesamtgewicht: 2.5kg	Gesamtgewicht: 5kg
Früchtekuchen-Mischung	• Gesamtgewicht: 2.72kg	Gesamtgewicht: 4.55kg
Eiweiß	• 12	16

Geschwindigkeiten ❹



K-Rührer
- **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf 'Max' erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.

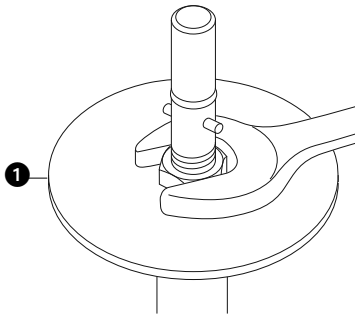
Schneebesen • Allmählich bis 'max' steigern.

Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.

einigung siehe Seite 27

EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

Fehlersuche



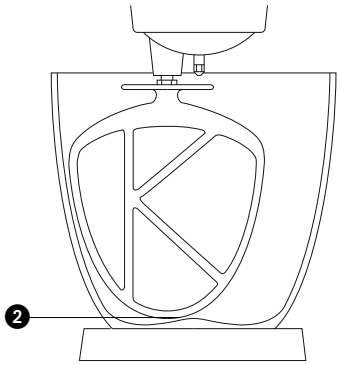
Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung

- Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

1 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
3 Festhalten, dann Schraubenmutter 1 lösen.
4 Mixerkopf senken.
5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden 2 berühren.
6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung

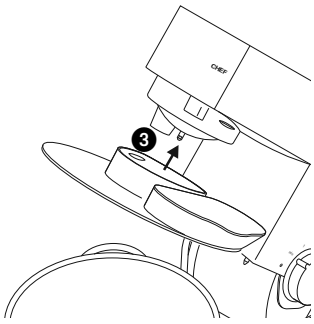
- Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

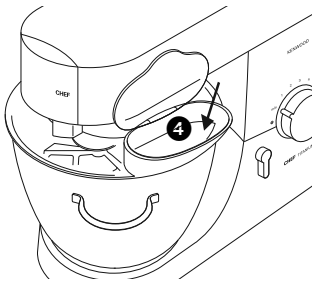
Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes 3 drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
5 Rührkopf absenken.

- Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden 4.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.

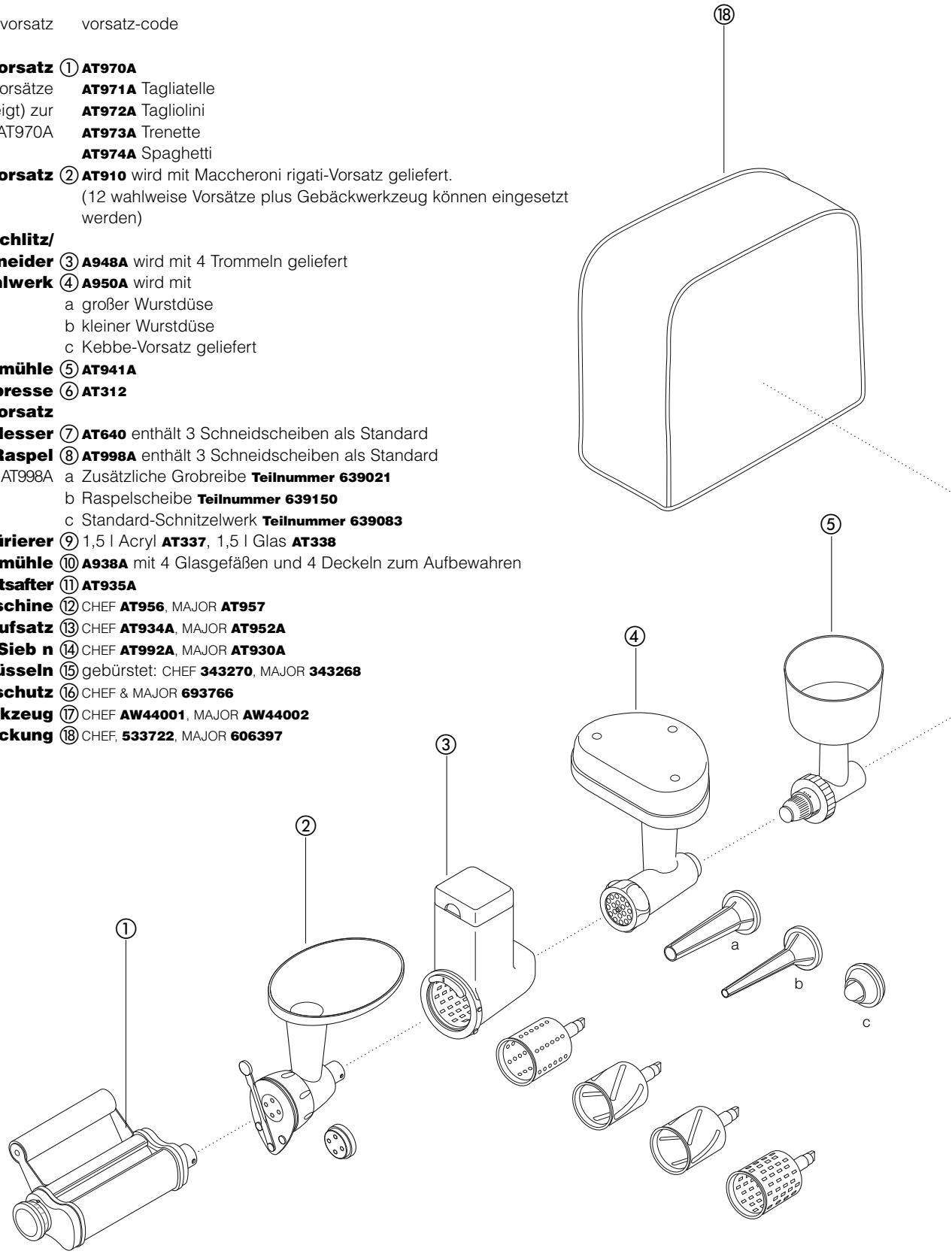


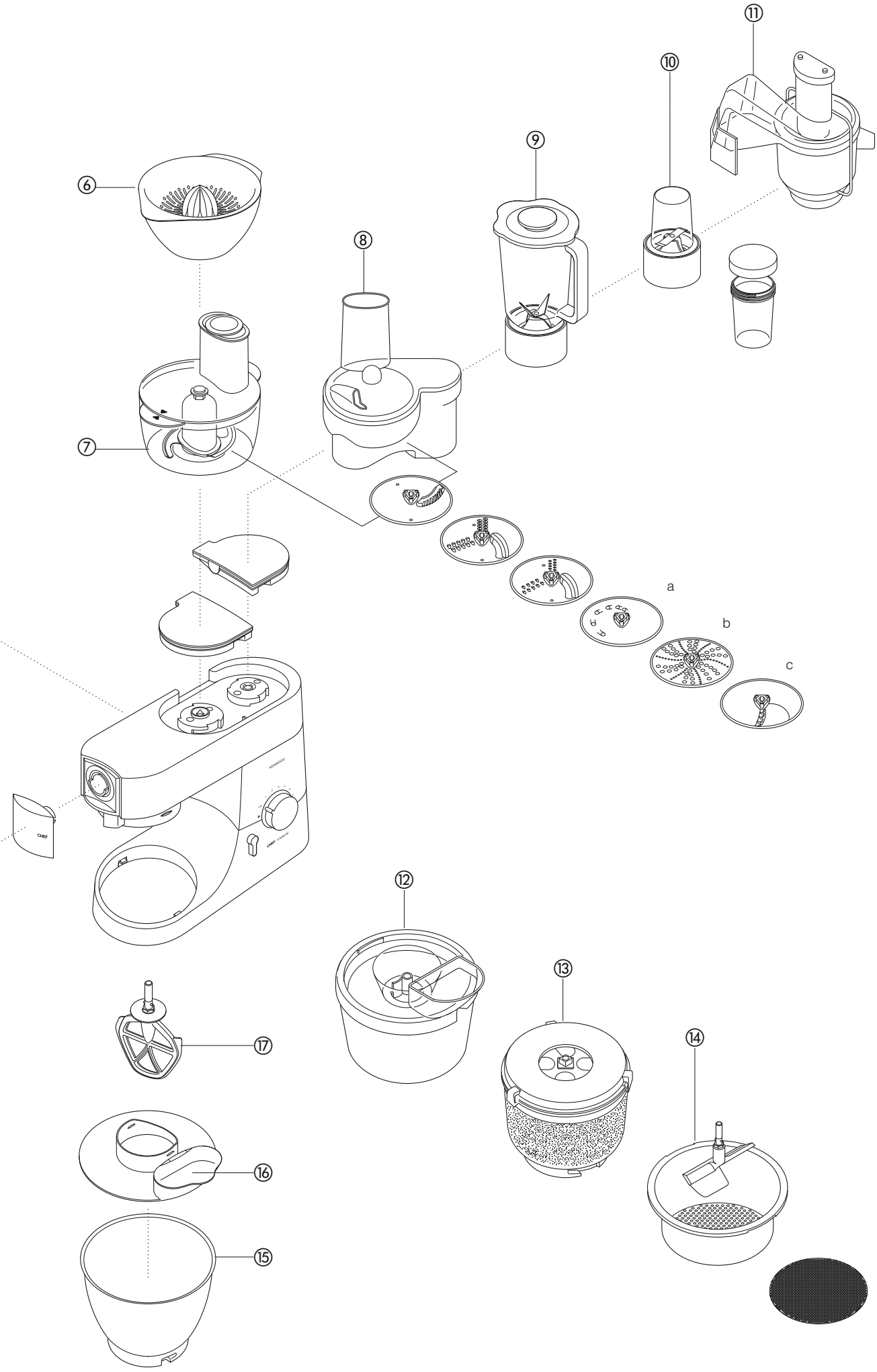


Das erhältliche **Zubehör**

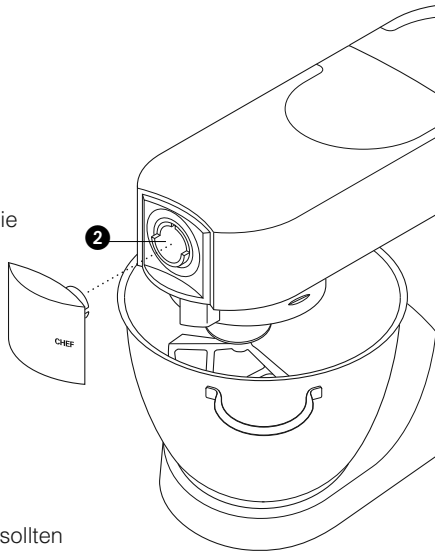
Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

vorsatz	vorsatz-code
flacher Nudelvorsatz	① **AT970A**
weitere Nudelvorsätze	**AT971A** Tagliatelle
(nicht gezeigt) zur	**AT972A** Tagliolini
Verwendung mit AT970A	**AT973A** Trenette
	AT974A Spaghetti
nudelvorsatz	② **AT910** wird mit Maccheroni rigati-Vorsatz geliefert. (12 wahlweise Vorsätze plus Gebäckwerkzeug können eingesetzt werden)
langsamer Schlitz/ Rotierender Schneider	③ **A948A** wird mit 4 Trommeln geliefert
Multi-Mahlwerk	④ **A950A** wird mit
	a großer Wurstdüse
	b kleiner Wurstdüse
	c Kebbe-Vorsatz geliefert
getreidemühle	⑤ **AT941A**
Zitruspresse	⑥ **AT312**
Küchenmaschinenvorsatz und einMesser	⑦ **AT640** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Pro Schneide/Raspel	⑧ **AT998A** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Optionale Scheiben für AT998A	a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
	b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
	c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**
Pürierer	⑨ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**
Multimühle	⑩ **A938A** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren
Nonstop-Zentrifugalentsafter	⑪ **AT935A**
Eismaschine	⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
Kartoffel-Aufsatz	⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
Kolander und Sieb n	⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
Edelstahlschüsseln	⑮ gebürstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
Spritzschutz	⑯ CHEF & MAJOR **693766**
Flexibles Schlagwerkzeug	⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**
Abdeckung	⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
a
b
c
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰

Reinigung und Kundendienst



Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ❷ kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Stromaggregat, Abdeckungen
- Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

Schüssel
- Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Werkzeuge
- Edelstahlwerkzeuge können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Werkzeuge, die nicht aus Edelstahl bestehen (mit Beschichtung) sollten nur von Hand gewaschen und dann gründlich abgetrocknet werden.

Spritzschutz
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 23.

Frühstücksbrot

Diese Menge gilt für die Major Modelle. Für Chef Modelle muss die Menge halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugegeben werden.

zutaten
- 2,6kg Mehl
- 1,3l Milch
- 300g Zucker
- 450g Margarine
- 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

zubereitung
1. Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43˚C erwärmen.
2. **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
   Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
   sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
3. Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
4. 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
   Reste vom Rand abkratzen.
5. Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
6. Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
7. Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200˚C (Gas Stufe 6).
8. Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Mürbeteig

zutaten
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
- 5ml Salz
- 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
- etwa 80ml (4 El) Wasser

Tip:
- Nicht überrühren.

zubereitung
1. Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
2. Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
3. Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
4. Backen: bei etwa 200˚C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Pavlova

Zutaten
- 3 große Eiweiß
- 175g feiner Zucker
- 275 ml Creme double
- frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi

Zubereitung
1. Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.
2. Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
3. Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
4. Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/Gas Stufe 1 reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Rezepte *(Fortsetzung)*

Üppige Schokoladentorte

Zutaten
- 225 g weiche Butter
- 250 g feiner Zucker
- 4 Eier
- 5 ml (1TL) Instant-Kaffee, aufgelöst in 15 ml (1 EL) heißem Wasser
- 30 ml (2 EL) Milch
- 5 ml (1 TL) Mandelessenz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 5 ml (1 TL) Backpulver
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung
1. Butter und Zucker bei niedriger Geschwindigkeit cremig rühren. Geschwindigkeit I angsam erhöhen, bis die Masse locker und schaumig ist. Buttermischung von der Schüssel und dem Schneebesen abstreifen.
2. Eier in einem Gefäß verrühren. Während der Mixer auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
3. Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebtes Mehl, Backpulver und Kakao zufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.
4. Masse auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Kuchenformen (20 cm) aufteilen. Oberfläche glatt streichen und im Ofen bei 180°C/350°F/Gas Stufe 4 ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen auf Berührung nachgibt.
5. Aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen-Mousseline-Füllung

Zutaten
- 275 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
- 225 ml Crème double

Zubereitung
1. Schokolade in einer Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen.
2. Sahne steif schlagen. Dabei bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und Geschwindigkeit allmählich erhöhen.
3. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Schokolade mit einem großen Löffel unter die Sahne heben.
4. Schokoladenfüllung zwischen die abgekühlten Kuchen streichen.

Honig/Nussmischung mit dem Liquidiser

Zutaten
- 25g gehackte Nüsse
- 875g klarer Honig mit Raumtemperatur

Zubereitung
1. Geben Sie die Zutaten in der o. a. Reihenfolge in den Liquidiser.
2. Mit der Impuls-Funktion für 5 Sekunden mischen.
3. Je nach Bedarf verwenden.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.
2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemässem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
   Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.
3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.
5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.
6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
   - Glas- und Kunststoffbruch,
   - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
   - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, inbesondere Überlastung.
   - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
   - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.
8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkaeufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf ‘service’, blz. 47.
- Laat de mixer nooit werken wanneer de kop omhoog gericht is.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz.43)
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accesoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

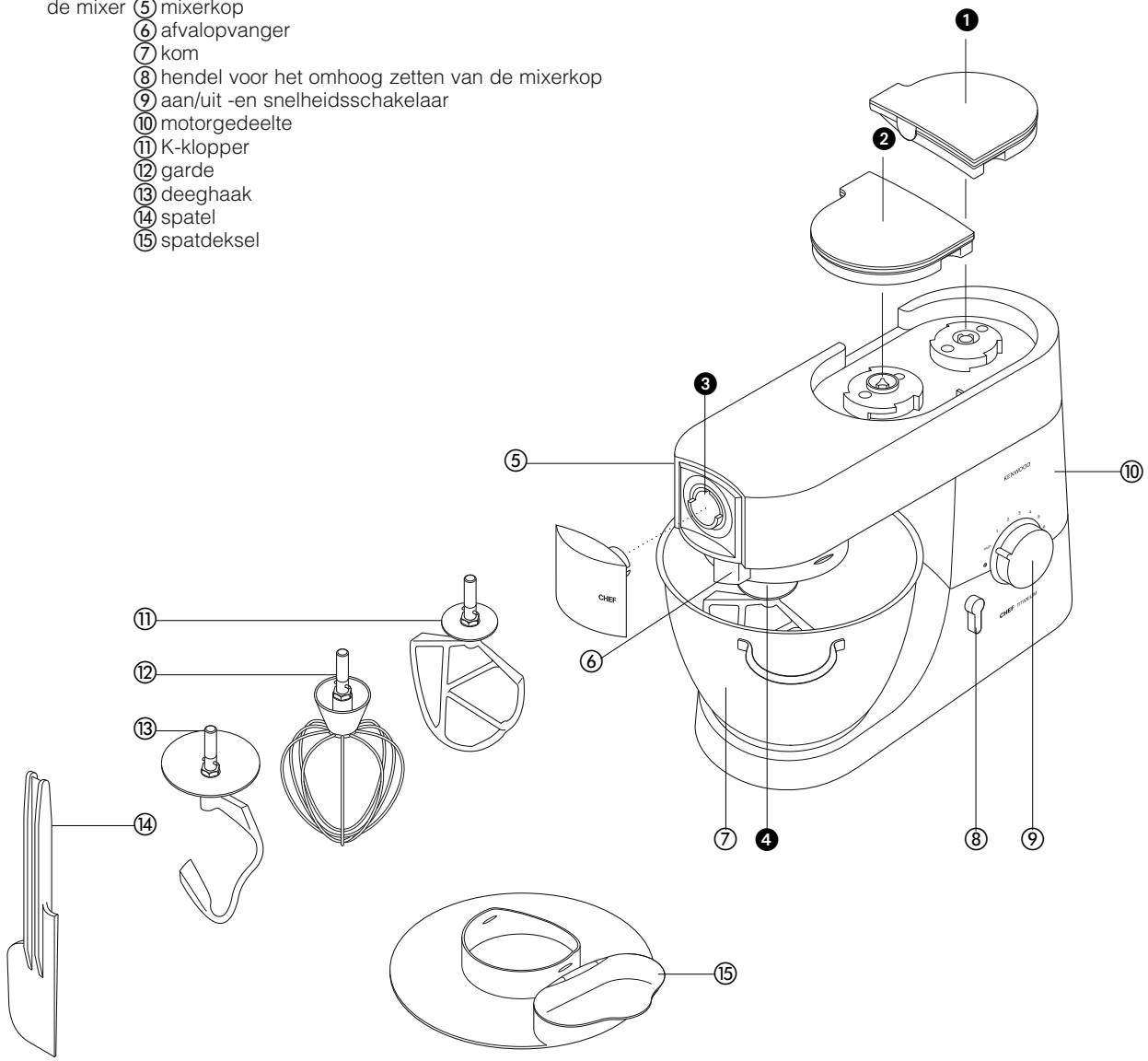
voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf ‘onderhoud en reiniging, blz 47.
3 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

uw Kenwood keukenmachine

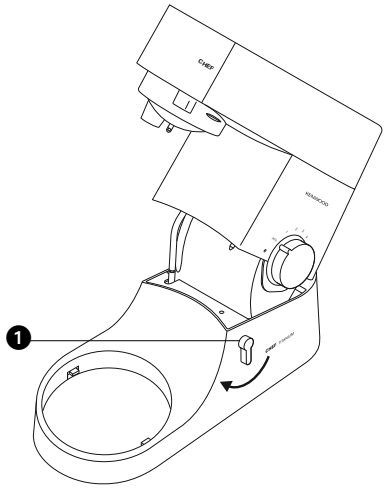
accesoires openingen
- ❶ hoge snelheid aansluiting
- ❷ aansluitpunt voor middelhoge snelheid
- ❸ lage snelheid aansluiting
- ❹ hulpstukkenopening

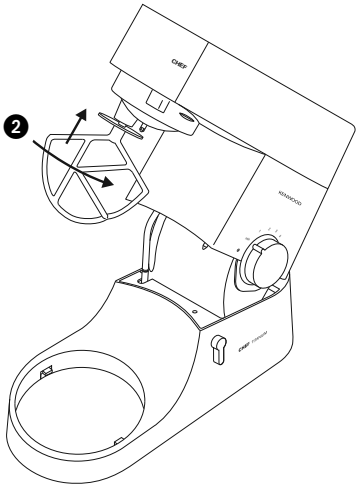
de mixer
- ⑤ mixerkop
- ⑥ afvalopvanger
- ⑦ kom
- ⑧ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
- ⑨ aan/uit -en snelheidsschakelaar
- ⑩ motorgedeelte
- ⑪ K-klopper
- ⑫ garde
- ⑬ deeghaak
- ⑭ spatel
- ⑮ spatdeksel

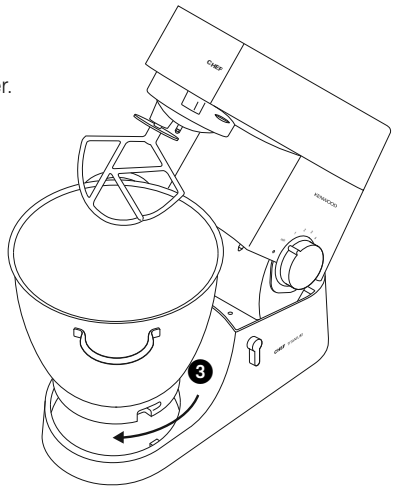


EMGA 901607 nl-en-fr-de ma 2012

de **mixer**







gebruik van de mix-accessoires

K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.

garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.

deeghaak • Voor gistmengsels.

gebruik van uw mixer

1 Draai de kop – draai de hendel naar rechts ❶ en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.

aanbrengen van een hulpstuk 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ❷ en draai hem vervolgens.

3 Zet de kom op het onderstel , druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸

4 Draai de kop – draai de hendel naar rechts en laat de kop van de mixer zakken tot hij vastklikt.

5 Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.

• Schakel naar 'pulse' Ⓟ bij korte schokken.

verwijderen van een hulpstuk 6 Draaien en verwijderen.

tips • Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.

• Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.

• Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.

• Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

important • Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.

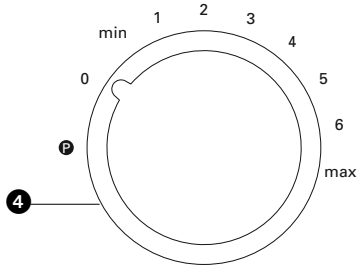
• Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.

• Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

maximale hoeveelheden

	CHEF	MAJOR
kruimeldeeg	• hoeveelheid meel 680g	hoeveelheid meel 910g
stijf gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,36kg	hoeveelheid meel 1,5kg
Brits	• totaal 2,18kg	totaal 2,4kg
zacht gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,3kg	hoeveelheid meel 2,6kg
continentaal	• totaal 2,5kg	totaal 5kg
vruchtencake	• totaal 2,72kg	totaal 4,55kg
eiwit	• 12	16

snelheden ❹



K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot 'max'.

• **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – 'max'.

• **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min –1

• **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.

• **Boter door bloem mengen** min – 2

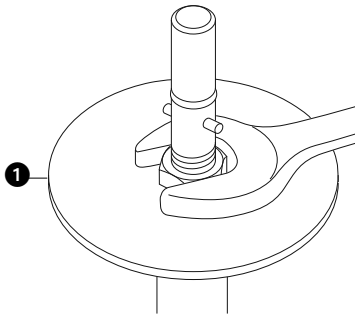
garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.

deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.

zie pagina 47 voor **reiniging**

901607 nl-en-fr-de ma 2012

oplossen van problemen



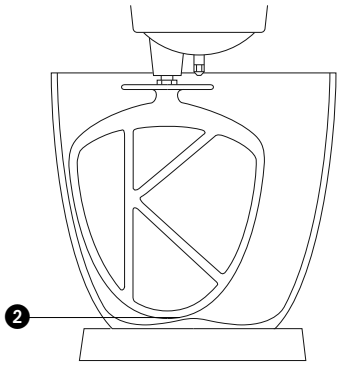
probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing

- Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

1 Haal de stekker uit het stopcontact.
2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los ❶
4 Laat de mixerkop weer zakken.
5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt ❷.
6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.

oplossing

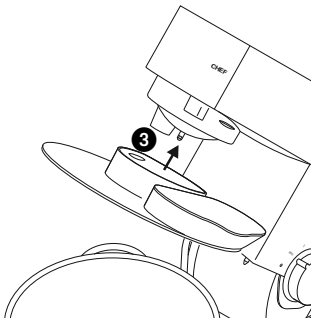
- De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakel de machine dan uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder een hoeveelheid van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten staan. Steek de stekker weer in het stopcontact en kies opnieuw de snelheid. Als de mixer niet onmiddellijk opnieuw start, laat hem dan wat langer staan.

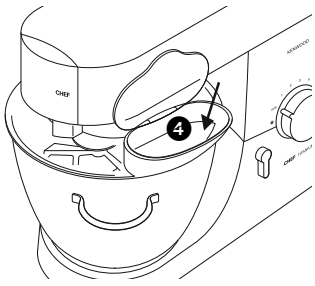
aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
2 Plaats de kom op het onderstel.
3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop ❸, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
4 Monteer het gewenste hulpstuk.
5 Laat de mixerkop zakken.

- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van de spatbescherming ❹.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

6 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervanaf te trekken.

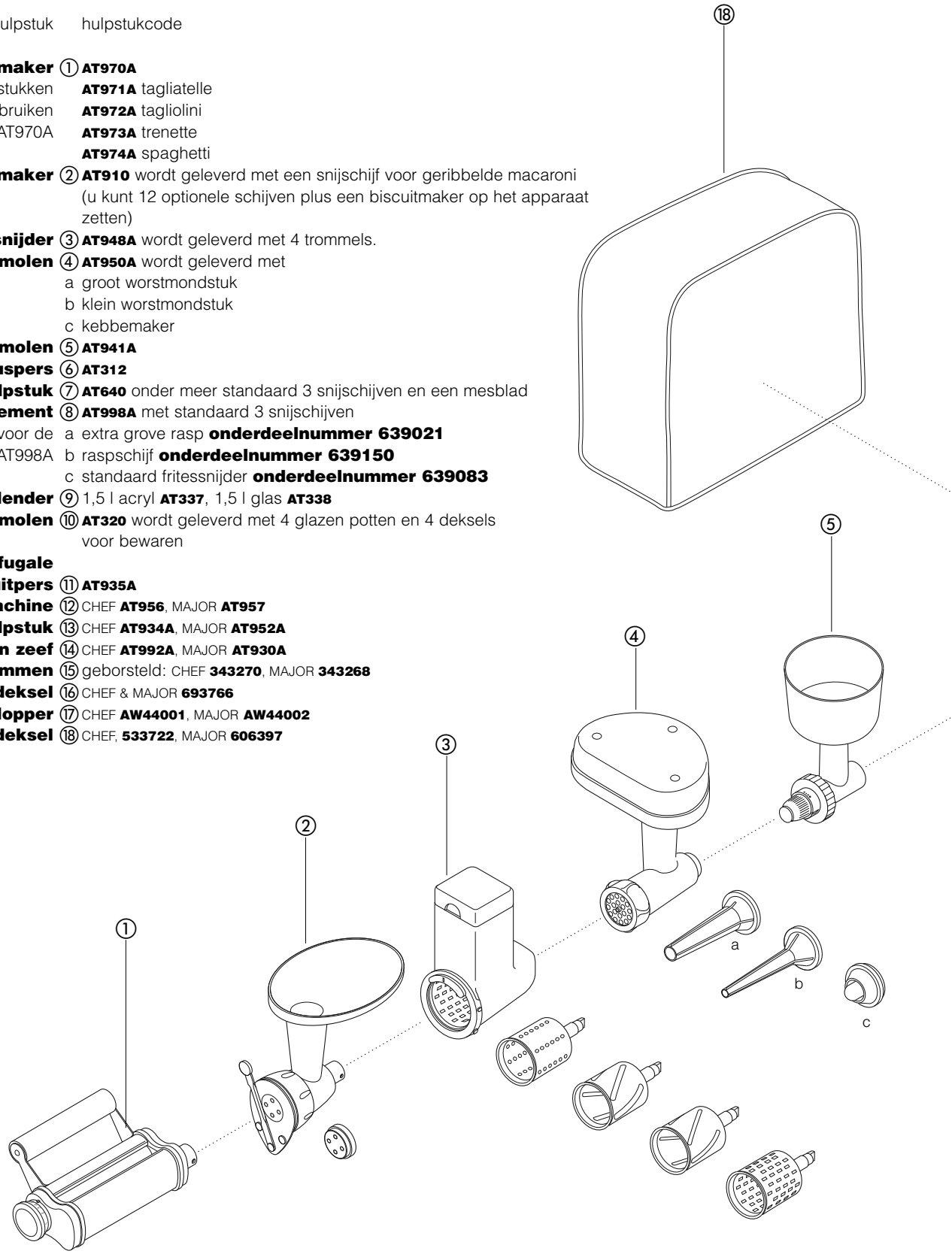


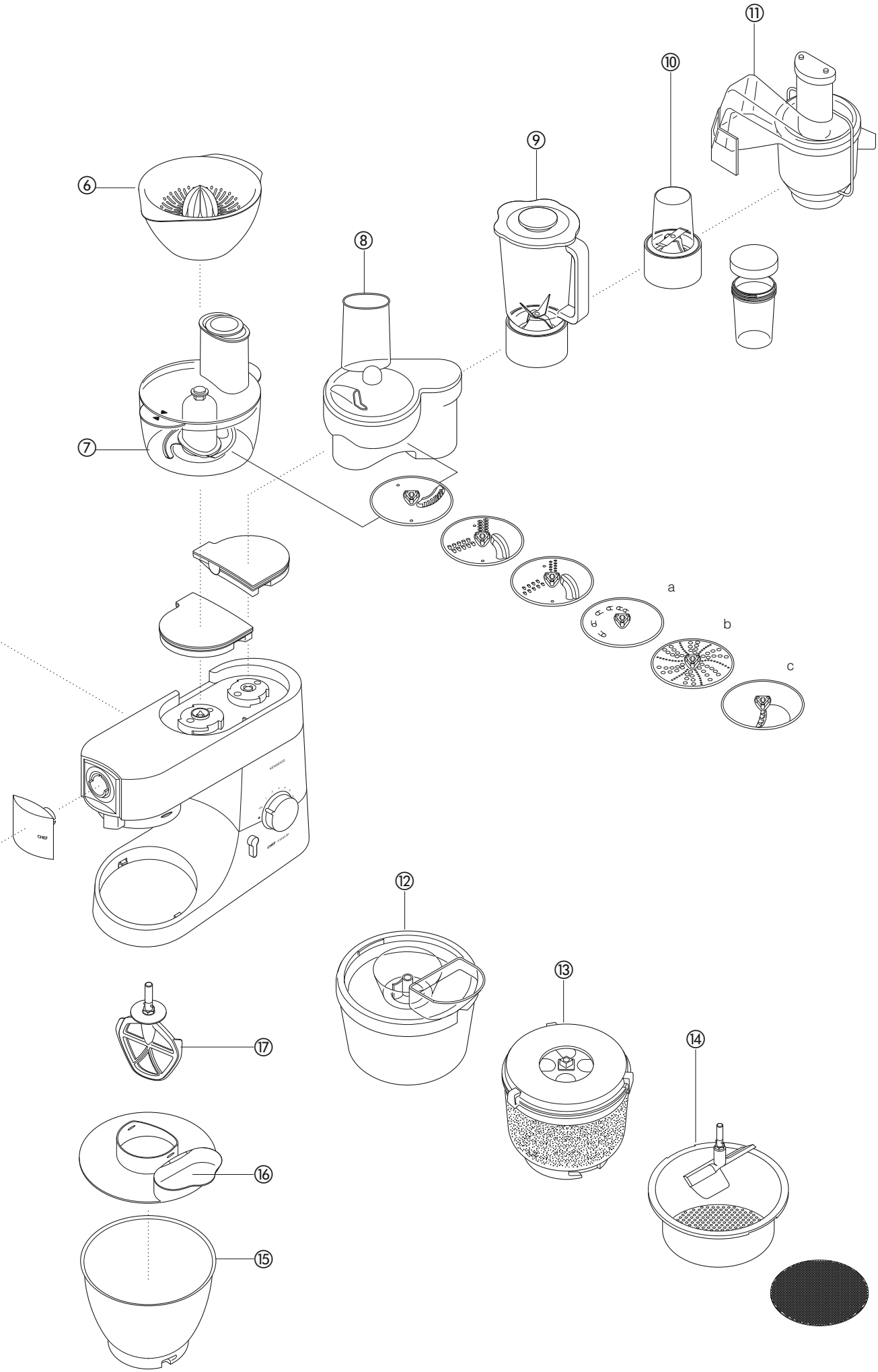


verkrijgbare **accessoires**

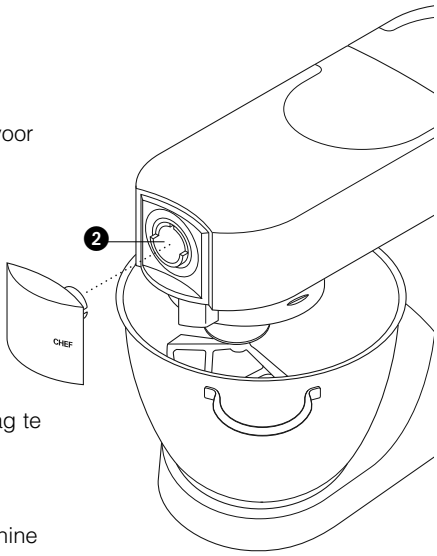
Als u accessoires wilt kopen die niet standaard bij uw keukenmachine geleverd worden, neem dan contact op met uw KENWOOD dealer.

hulpstuk	hulpstukcode
platte pastamaker	① **AT970A**
aanvullende pastahulpstukken (niet geïllustreerd) gebruiken samen met AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
pastamaker	② **AT910** wordt geleverd met een snijschijf voor geribbelde macaroni (u kunt 12 optionele schijven plus een biscuitmaker op het apparaat zetten)
roterende snijder	③ **AT948A** wordt geleverd met 4 trommels.
multifunctionele molen	④ **AT950A** wordt geleverd met a groot worstmondstuk b klein worstmondstuk c kebbemaker
graanmolen	⑤ **AT941A**
citruspers	⑥ **AT312**
keukenmachinehulpstuk	⑦ **AT640** onder meer standaard 3 snijschijven en een mesblad
snij- en raspelement	⑧ **AT998A** met standaard 3 snijschijven
optionele schijven voor de AT998A	a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021** b raspschijf **onderdeelnummer 639150** c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**
blender	⑨ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**
multi-molen	⑩ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels voor bewaren
non-stop centrifugale fruitpers	⑪ **AT935A**
ijsmachine	⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
aardappelhulpstuk	⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
vergiet en zeef	⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
roestvrijstalen kommen	⑮ geborsteld: CHEF **343270**, MAJOR **343268**
spatdeksel	⑯ CHEF & MAJOR **693766**
flexibele klopper	⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**
deksel	⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**




⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
a
b
c
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰

reiniging en service



Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ❷ wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

voedingseenheid, deksels op aansluitpunten
- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

mixerkom
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen
- Roestvrijstalen gereedschap kan met de hand of in de afwasmachine worden schoongemaakt.
- Ander dan roestvrijstalen gereedschap (gecoat) mag uitsluitend met de hand worden gewassen en moet daarna grondig worden afgedroogd.

spatdeksel
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

recepten

Zie paragraaf ‘belangrijk voor het maken van brood’ (blz.43)

Witbrood *zacht continentaal deeg*

ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
- 1,3 liter melk
- 300g suiker
- 450g margarine
- 100g verse gist of 50g gedroogde gist
- 6 geklopte eieren
- 5 snuifjes zout

De hoeveelheden gelden voor Major-modellen. Voor Chef-modellen moeten de hoeveelheden worden gehalveerd en moet al het bloem in één keer worden toegevoegd

bereiding
1. Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
2. **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
   verse gist: kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.
   andere soorten gist: volg de instucties van de fabrikant.
3. Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe.
4. Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
5. Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
6. Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
7. Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200˚C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
8. Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.

- Goed voor ongeveer 10 broden.

Pastei van korstdeeg

ingrediënten
- 450g meel, samen met het zout gezeefd.
- 5ml (één theelepel) zout
- 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)
- Ongeveer 80ml water

Tip
- Mix het mengsel niet te lang.

bereiding
1. Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
2. Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
3. Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
4. Bak op ongeveer 200˚C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

schuimtaart

ingrediënten
- 3 grote eiwitten
- 175 g poedersuiker
- 275 ml dubbele room
- vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi

bereiding
1. Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen.
2. Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.
3. Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt.
4. Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot150°C/gasstand 2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140°C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven om af te koelen.
5. Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Versier met het fruit.

recepten

overheerlijke chocoladecake

ingrediënten
- 225g boter, zacht
- 250 g poedersuiker
- 4 eieren
- 5 ml koffiepoeder opgelost in 15 ml heet water
- 30 ml melk
- 5 ml amandelessence
- 50 g gemalen amandelen
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 5 ml bakpoeder
- 50 g ongezoete cacaopoeder

bereiding
1. Klop de boter en suiker bij lage snelheid op en voer de snelheid geleidelijk op totdat het mengsel licht en schuimig is. Schraap de wanden van de kom en de klopper schoon.
2. Klop de eieren in een aparte kom en voeg geleidelijk, terwijl de mixer op hoge snelheid staat, beetje bij beetje toe, totdat alles is toegevoegd. Schakel uit en schraap schoon.
3. Voeg de opgeloste koffie, melk en amandelessence toe bij lage snelheid. Voeg de gemalen amandelen, het gezeefde meel, het bakpoeder en de cacao toe. Meng bij lage snelheid tot ze geheel zijn opgenomen.
4. Verdeel het mengsel over twee cakevormen van 20 cm die zijn bekleed met vetvrij papier. Vlak de bovenkant af en bak gedurende ongeveer 30 minuten bij 180°C/gasstand 4 totdat de cake bij aanraking terugveert.
5. Draai de oven uit en laat de cake op een draadrek afkoelen.

chocolade Chantilly-vulling

ingrediënten
- 275 g pure chocolade, in stukken gebroken
- 225 ml dubbele room

bereiding
1. Smelt de chocolade door een kommetje boven een pan te plaatsen met water dat nauwelijks aan de kook is.
2. Klop de room bij lage snelheid en voer de snelheid geleidelijk op totdat zich zachte pieken vormen.
3. Nadat de chocolade is gesmolten, neemt u het kommetje met chocolade van de pan en schept u de chocolade met een grote lepel in de room.
4. Spreid de chocoladevulling tussen de afgekoelde cakes.

honing- en notenpasta in de blender

ingrediënten
- 25 g gehakte noten
- 875 g heldere honing op kamertemperatuur

bereiding
1. Plaats de ingrediënten in de blender in de hierboven vermelde volgorde.
2. Meng ze gedurende 5 seconden met behulp van de pulseerknop
3. Gebruik het mengsel naar wens.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KW89410/3

901607 nl-en-fr-de ma 2012